Smoothie to go

Model 99241

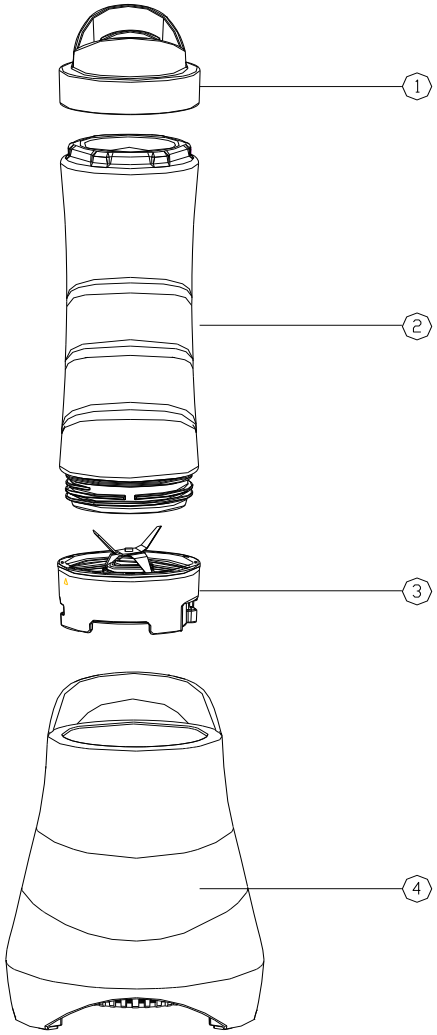
Handleiding blender en drinkbeker in één

Mode demploi de verre et mixeur tout en un

Bedienungsanleitung Mixer und Trinkbecher in einem

Manual blender and drink cup in one

NL)



Onderdelen

①.Drinkdeksel **②. Fles**
③. Mesunit **④.Voetstuk van de blender**

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees de informatie en veiligheidsinstructies in deze handleiding zorgvuldig door voordat u de blender voor het eerst gebruikt.
- Deze blender is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- LET OP: Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat u de blender verwijderd van de standaard.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebruik aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Zorg ervoor dat de spanning die op het typeplaatje wordt getoond overeenkomt met de spanning van het lichtnet. Het typeplaatje kan gevonden worden op de onderkant van het motorblok. De blender mag alleen worden aangesloten op een AC-voeding (~). De motor moet altijd worden uitgeschakeld voordat de blender wordt aangesloten op het lichtnet.
- Wees voorzichtig bij de omgang met de scherpe mesbladen tijdens het reinigen en het legen van de kan.
- Deze blender werkt alleen als de blenderunit in het motorblok is geplaatst.
- Zorg er voor het inschakelen van de blender voor dat de blender juist is gemonteerd en op het motorblok is geplaatst met bevestigde deksel.
- De blender mag niet worden bediend als de blender leeg is (d.w.z. zonder vaste of vloeibare levensmiddelen).
- Laat hete vloeistoffen afkoelen tot ze een lauwe temperatuur hebben voordat u ze in de blender giet.
- Dit elektrisch apparaat voldoet aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend elektricien. Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen leiden tot ongelukken en verwondingen bij de gebruiker.
- **Zet het apparaat niet aan voordat u ingrediënten in de blender heeft geplaatst**.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet het worden vervangen door de fabrikant, een vertegenwoordiger van de fabrikant of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van de onderdelen die bewegen tijdens gebruik.
- **Niet gebruiken voor andere doeleinden, u kunt verwondingen oplopen door verkeerd gebruik**.

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u het apparaat wilt reinigen of als het apparaat niet wordt gebruikt.

Technische informatie

Spanning/frequentie: 220-240V~ 50/60Hz (300W)
Klasse II
Capaciteit fles: 0,6 liter

Voor het eerste gebruik

- Was na het uitpakken van de blender alle onderdelen behalve het voetstuk van de blender in een warm sopje. Grondig drogen. Veeg het voetstuk van de blender schoon met een vochtige doek of spons. **DOMPEL HET VOETSTUK VAN DE BLENDER NIET ONDER IN WATER.** Wees voorzichtig bij de omgang met de mesunit, aangezien de bladen erg scherp zijn.
- Alle onderdelen van de blender moeten grondig worden schoongemaakt voordat ze voor het eerst worden gebruikt. (zie paragraaf: Reinigen).

Uw blender gebruiken

1. Plaats de fles op een vlakke ondergrond met de open kant naar boven gericht. Vul de fles (2) met uw favoriete levensmiddelen. Zorg ervoor dat de ingrediënten niet boven de 600mL-markering komen.
2. Bevestig de mesunit (3) op het open uiteinde van de fles en draai met de klok mee tot het is vergrendeld. Zorg ervoor dat de fles volledig is gesloten en de mesunit er niet af kan vallen bij het omdraaien van de fles of het monteren van de fles met mesunit op de blender.
3. Draai de fles onderstеboven. Lijn de pijltjes op de mesunit uit met de pijltjes op het voetstuk van de blender (4) en plaats de fles in het voetstuk van de blender (4). Met een simpele aanraking begint het blenden door de fles omlaag te drukken op het voetstuk van de blender (4).Draai de fles met de klok mee in het voetstuk van de blender om de fles te vergrendelen in het voetstuk en het apparaat handsfree te bedienen. Het blenden stopt zodra u stopt de fles omlaag te drukken op het voetstuk of zodra u de fles ontgrendelt uit het voetstuk van de blender.
4. Draai de fles om en plaats de fles op een vlakke ondergrond. Vervang de mesunit (3) door het drinkdeksel (1). Neem de fles de gehele dag mee om ervoor te zorgen dat u voldoende vocht binnen krijgt.

TIP: Als u de smoothie heeft opgedronken, was de fles dan en gebruik de fles gedurende de dag opnieuw voor water of andere koude vloeistoffen.

Opmerking: Plaats de gewenste ingrediënten voor optimale prestaties in de volgende volgorde in de fles: vloeistoffen, verse ingrediënten, bevroren fruit, yoghurt en ijs.

Tips voor het blenden

1. Giet vloeistoffen eerst in de beker, tenzij het recept anders vermeld.
2. Snijd alle vaste groenten en fruit in stukken die niet groter zijn dan 2 cm tot 2,5cm.
3. Maak de fles niet te vol. Als de motor stopt, zet de blender dan onmiddellijk uit, haalde stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ten minste 15 minuten afkoelen. Verwijder daarna een deel van het voedsel en hervat het blenden.
4. Deze blender kan **géén** aardappelpuree maken, eieren kloppen of zuivelgarnituur vervangen, stevig deeg mengen of rauw vlees malen.
5. **LET OP:** Het is mogelijk om ijsblokjes te crushen. Echter dan moet u een kleine hoeveelheid water toevoegen om defecten aan het apparaat en de bekers te voorkomen.

Reinigen

BELANGRIJK:HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT VOOR HET REINIGEN. DOMPEL HET VOETSTUK VAN DE BLENDER NIET ONDER IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN. Gebruik een vochtige, zachte spons met mild schoonmaakmiddel om de buitenkant het voetstuk van de blender te reinigen. Alle onderdelen behalve het voetstuk van de blender zijn vaatwasser-bestendig. U kunt deze onderdelen ook spoelen en goed afdrogen.

Uw blender opbergen

Plaats de mesunit na het reinigen terug op het open uiteinde van de fles en plaats het geheel daarna op het voetstuk van de blender. Plaats het drinkdeksel op het andere uiteinde van de fles.

Garantie-informatie
De fabrikant biedt garantie in overeenstemming met de wetgeving van het land waar de klant verblijft, met een minimum van 2 jaar, te rekenen vanaf de datum waarop het apparaat is verkocht aan de eindgebruiker. De garantie geldt alleen bij materiaal- en fabricagefouten.

De reparaties onder garantie mogen alleen worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum. Bij het maken van een claim onder garantie dient de originele factuur van aanschaf (met aanschafdatum) worden ingediend.

De garantie geldt niet in geval van:

- Normale slijtage.
- Onjuist gebruik, bijv. Overbelasting van het apparaat, gebruik van niet-goedgekeurde accessoires.
- Gebruik van geweld, schade veroorzaakt door externe invloeden.
- Schade veroorzaakt door niet-naleving van de handleiding, bijv. het aansluiten op een ongeschikt lichtnet of het niet naleven van de installatie-instructies.
- Gedeeltelijk of geheel gedemonteerde apparaten.

Correcte verwijdering van dit product

Deze marketing geeft aan dat dit product niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval in de EU. Om mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering tegen te gaan, recycle het apparaat op verantwoorde wijze om het duurzame hergebruik van materialen te bevorderen. Als u het apparaat wilt verwijderen, breng het naar een inzamelpunt of neem contact op met de dealer waar u het apparaat heeftaangeschaft. Zij kunnen dit product aannemen en het milieuvriendelijk recyclen.

Service
Als u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice:

Telefoonnummer: 0900-TREBS (0900-873 27 28), € 1.00 per gesprek + reguliere kosten telefonie.
Email: info@trebs.nl

Trebs BV
Thermiekstraat 1a
6361 HB Nuth
Nederland
Email: info@trebs.nl
Internet: www.trebs.nl

CE

Recepten
Krijg elke dag uw gezonde portie fruit en vitaminen binnen – maar u hoeft het niet te eten, u kunt het gewoon drinken!

“Smoothies”

Smoothies zijn de nieuwe trend voor de gezondheid. Ze bestaan uit hele vruchten die worden gemixt tot puree. Het vruchtensap geeft ze een romige, doch vloeibare consistentie. Echte smoothies hebben geen additieven en worden alleen gemaakt met behulp van verse vruchten.

Ze zijn ideaal voor iedereen die niet genoeg tijd heeft om voldoende groente of fruit te eten. Uw dagelijkse hoeveelheid vitaminen drinken is sneller dan wortelen schillen en koken.
Zelfgemaakte smoothies smaken niet alleen geweldig, ze zijn ook erg gezond, vooral als ze worden gemaakt met organisch fruit. De zomer is een goede tijd om ervan te genieten, omdat er dan veel soorten vers fruit beschikbaar zijn op de markt.
Bessen, bijvoorbeeld, geven smoothies een heerlijk aroma en een heerlijke kleur, die kinderen ook bijzonder aantrekkelijk vinden. In de winter geven exotische vruchten, zoals ananas of mango een delicate smaak aan plaatselijk geteelde appels en peren.
Experimenteer en ontdek uw eigen favoriete smoothie-mix. Sommigen geven de voorkeur aan romige en banaandikke smoothies, anderen geven de voorkeur aan een lichtere textuur.

Op de volgende pagina’s vindt u een aantal

“SMOOTHIE RECEPTEN”

- Geen concentraat- Zonder toegevoegde suiker
- Geen conserveringsmiddelen - Zonder verdikkingsmiddelen.

Zo hoort een smoothie te smaken!

EXOTISCHE SMOOTHIE

De exotische smoothie met limoen, mango, ananas, kiwi en banaan heeft een uitstekende zoetzure smaak. Dit is echt een heerlijke smoothie gemaakt met verse vruchten.

Ingrediënten van de smoothie

- Limoen, geschild en in blokjes, zonder pitten
- Kiwi, mango, ananas en banaan
- IJsblokjes

Voorbereiding

Schil de limoen, kiwi’s, mango, ananas en banaan en snijd ze in blokjes.
Plaats alle ingrediënten en de ijsblokjes in de kan en mix tot een smoothie.
Onmiddellijk opdienen.

Tip: Probeer deze verfrissende smoothie met ijsblokjes op warme zomerdagen – Het is een eerste klas dorstlesser.

ZOMERSMOOTHIE

Grapefruit gemixt en geblend met bevroren frambozen maakt een heerlijke fruitige zomersmoothie.

Ingrediënten van de smoothie

- Frambozen, bevroren
- Grapefruit, eierlikeur en (bos)honing

Voorbereiding

Plaats de bevroren frambozen in de kan. Voeg de grapefruit toe (geschild en in blokjes)
Voer vervolgens de eierlikeur en honing naar smaak toe en mix tot een smoothie.

Tip: Deze smoothie maakt ook een smakelijk dessert als u een halve banaan toevoegt vóór het blenden.

RODE BARON

Smoothie met rode vruchten

Ingrediënten van de smoothie

- Aardbeien (bevroren), frambozen en rode bessen
- Kaneel, suiker
- Melk, 0.5% vet
- IJsblokjes

Voorbereiding

Was het fruit en verwijder de steeltjes. Doe alle ingrediënten in de kan en meng goed. Serveer ijskoud in een cocktailglas met een blaadje munt.

Tip: Gebruik granaatappels in plaats van aardbeien voor een interessante nieuwe smaak.

VITALE KRACHT

Vitamine smoothie

Ingrediënten van de smoothie

- Middelgrote wortel, geschild
- Sinaasappel, geschild, appel en peer
- Koudgeperste olijfolie
- Honing

Voorbereiding

Snijd de appel, sinaasappel, peer en wortel in blokjes en doe ze in de kan. Voeg de olijfolie toe en meng goed. Voeg honing toe als een zoetere smaak is gewenst.

Tip: Probeer ijsblokjes toe te voegen aan deze smoothie – u zult erachter komen dat dit wonderen doet in de avond of na een lange nacht.

WILDE KERS

Ingrediënten smoothie

- Versie kersen
- Vanille yoghurt
- Melk
- Honing

Voorbereiding

Was de kersen onder de kraan en verwijder de pitten. Doe vervolgens alle ingrediënten in de kan en mix ze.

Tip: Laat de smoothie ongeveer een half uur afkoelen

in de koelkast voor het drinken.

PERZIKSMOOTHIE

Ingrediënten smoothie

- Verse perziken
- Yoghurt
- Suiker of honing naar smaak

Voorbereiding

Was de perziken, verwijder de pit en snijd ze in tweeën. Doe alle ingrediënten in de kan en mix ze.

TOTAAL VITAAL

De gele vitamine smoothie

Ingrediënten smoothie

- Ananas, mango, appel en sinaasappel
- IJsblokjes

Voorbereiding

Schil de ananas en snijd deze in blokjes. Schil de mango ook en snijd hem in stukjes, snijd de appel en sinaasappel (geschild) in blokjes en meng alle ingrediënten samen met ijsblokjes in de kan. Direct opdrinken.

BEVROREN MELOEN

Dessert-Smoothie

Ingrediënten smoothie

- Galia Meloen, in blokjes gesneden
- Honingmeloen, in blokjes gesneden
- Watermeloen, in blokjes gesneden
- Sinaasappelsap
- IJsblokjes

Voorbereiding

Schil de meloenen, verwijder de pitten, snijd ze in blokjes en plaats ze in de vriezer om af te koelen. Doe vervolgens de meloen samen met de ijsblokjes en sinaasappelsap in de kan en meng tot een gladde mix. Direct serveren in een groot glas.

Tip: Genoeg van normale pudding? Probeer een heerlijk meloensorbet. Serveer op dessertbordjes gegarneerd met een paar muntblaadjes.

ONTBIJTSMOOTHIE

Ingrediënten

- Verse aardbeien, perzik, rijpe banaan
- Vanille yoghurt
- Melk en suiker

Voorbereiding

Was het fruit onder de kraan en schil de banaan. Plaats vervolgens alle ingrediënten in de kan, zet het apparaat aan en mix. Klaar!

Tip: Als u de ontbijtsmoothie koelt met 2 ijsblokjes dan smaakt hij nog beter!

ONTBIJTSMOOTHIE II

Ingrediënten

- Rijpe perzik, rijpe banaan, tarwekiemen
- havervlokken
- Vanille yoghurt
- Verse sinaasappelsap
- Gemalen ijsblokjes

Voorbereiding

Meng alle ingrediënten grondig in de kan en serveer onmiddellijk.

U kunt magere melk gebruiken in plaats van sinaasappelsap. Een smoothie smaakt het beste met gemalen ijs!!

GROENTENSMOOTHIE

Ingrediënten

- Wortel, stengel selderij en rode paprika
- Sjalot, aardappelen, gekookt
- Citroensap en tomatensap
- IJsblokjes Tabasco, zout en peper

Voorbereiding

Meng alle ingrediënten in de kan. Voeg Tabasco, zout en peper toe naar smaak en serveer gegarneerd met selderij.

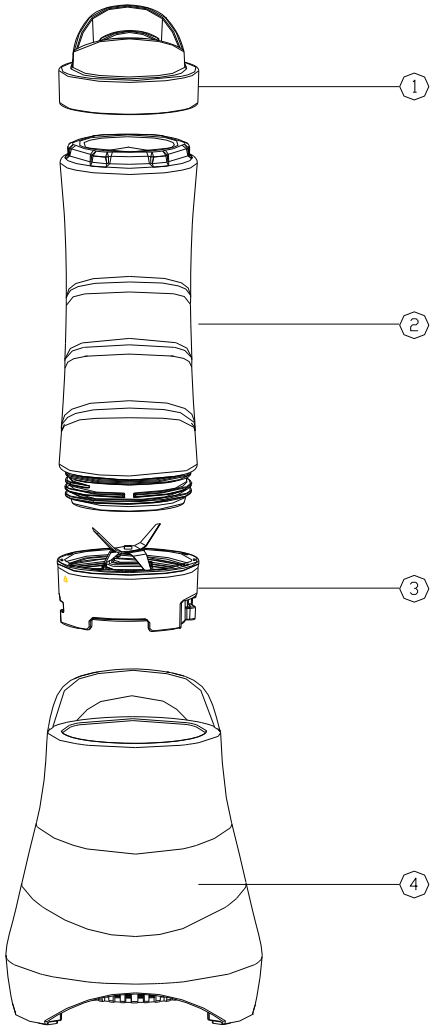
KOMKOMMERSMOOTHIE

Ingrediënten

- Komkommer, stengel selderij
- Artisjokkenharten (uit blik of pot)
- Groene peper
- Limoen
- Kleine tuinkers
- Tabasco, zout
- IJsblokjes

Voorbereiding
Schil de komkommer en verwijder de pitten. Snijd de komkommer, selderij en artisjokkenharten in stukjes en doe ze in de kom. Meng goed met groene peper, gemalen ijs en het sap van de limoen. Voeg bij het opdienen Tabasco en zout toe naar smaak. Garneer met tuinkers en schijfjes limoen.

FR)



Caractéristiques

1).Couvercle 2). Flacon
3) Assemblage de la lame 4)Base du mixeur

Conseil important sur la sécurité

- Lisez ces informations soigneusement intégralement, ainsi que les conseils de sécurité contenus dans ces instructions d'utilisation avant d'utiliser le mixeur pour la première fois.
- Ce mixeur n'est conçu que pour une utilisation domestique.
- ATTENTION : Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de l'enlever de son pied.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales seraient réduites, qui manqueraient d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient été informées ou soient surveillées sur l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque de l'appareil correspond bien à celle du secteur. La plaque se trouve en dessous du bloc moteur. La machine ne peut être connectée qu'à une alimentation CA. Le moteur doit toujours être éteint avant de connecter le mixeur à l'alimentation secteur.
- Faites attention lorsque vous manipulez les lames coupantes, que vous videz la jarre et pendant le nettoyage.
- Ce mixeur ne fonctionne que si l'unité de broyage a été insérée dans le bloc moteur.
- Avant d'allumer le mixeur, assurez-vous que l'unité de broyage a été assemblée correctement et a été inséré dans le bloc moteur avec le couvercle attaché.
- Le mixeur ne doit pas fonctionner à vide (c.à.d. sans nourriture solide ou liquide).
- Laissez les liquides chauds refroidir à une température tiède avant de les verser dans l'unité de broyage.

  Cet appareil électrique est conforme avec toutes les réglementations de sécurité appropriées. Les réparations ne peuvent être effectuées que par un électricien qualifié. Des réparations exécutées de manière inadéquates sont une source de danger pour les utilisateurs
- N'utilisez pas l'appareil à sec.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son prestataire de service, ou un technicien qualifié, afin d'éviter tout risque inutile.
- Éteignez l'appareil avant de changer des accessoires ou d'approcher des éléments mobiles durant l'utilisation.
- N'utilisez pas pour d'autres fins que celle spécifiée, cela peut causer des blessures.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage, débranchez l'appareil du secteur.

Informations techniques

Tension / fréquence : 220-240V~ 50/60Hz (300W)
Classe II
Capacité du flacon : 0,6 litres

Avant la première utilisation

- Après avoir déballé le mixeur, lavez tout sauf la base du mixeur, avec de l'eau chaude savonneuse. Séchez entièrement. Essuyez la base du mixeur avec un linge humide ou une éponge.
  N'IMMERGEZ PAS LA BASE DES LAMES DANS L'EAU. Faites attention lorsque vous manipulez les lames, car elles sont très aiguisées.
- Toutes les parties du mixeur doivent être nettoyées intégralement avant d'être utilisées pour la première fois. (voir la section : Nettoyage).

Utiliser votre mixeur

1. Placez le flacon sur une surface plate avec le coté ouvert vert le haut. Remplissez le flacon (2) avec vos aliments favoris, assurez-vous de ne pas remplir au delà de la marque 600 ml.
2. Fixez l'assemblage des lames (3) sur le coté ouvert du flacon, et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit fixé.
3. Retournez le flacon. Alignez les flèches sur l'assemblage de la base sur les flèches de la base du mixeur (4), et placez la bouteille sur la base du mixeur (4). d'une simple touche, le mixage commence en appuyant le flacon vers le bas sur la base du mixeur (4). Pour verrouiller le flacon dans la base du mixeur pour une utilisation mains libre, tournez-le simplement le sens horaire dans la base du mixeur. le mixage s'arrêtera une fois que vous arrêterez de l'appuyer sur la base ou bien lorsque vous le débloquerez de la base.
4. Tournez le flacon et placez-la sur une surface plate. Remplacez l'assemblage de la lame (3) par le couvercle (1). Amenez votre bouteille avec vous toute la journée pour rester hydraté.

Astuce : Apres avoir consommé votre mélange mixé, lavez le flacon et réutilisez-la tout au long de la journée avec de l'eau ou d'autres liquides froids.
Remarque: Pour une performance optimale, placez les ingrédients de votre choix dans le flacon dans l'ordre suivant : Liquides, ingrédients frais, fruits congelés, yaourt et crème glacée.

Astuces de mixage

1. Mettez les liquides dans le verre d'abord, à moins que la recette ne le précise autrement.
2. Coupez tous les fruits et légumes fermes en morceaux entre 1,8 cm et 2,5 cm.
3. Ne surchargez pas le flacon. Si le moteur se bloque, éteignez immédiatement le mixeur, débranchez l'unité et laissez-la refroidir pendant au moins 15 minutes. Puis, enlevez une partie des aliments et continuez.
4. Ce mixeur ne fait pas de purée de pomme de terre, ne monte pas les blancs en neige et ne réalise pas de crèmes fouettées, ne mélange pas de pate à gâteau et ne hache pas la viande sans liquide.
5. **ATTENTION** : Veuillez noter qu'il est possible d'écraser les cubes de glace. Mais ensuite, vous devez ajouter une petite quantité de l'eaux éviter dommage à l'appareil et les tasses.

Nettoyage

IMPORTANT : DEBRANCHEZ AVANT LE NETTOYAGE, N'IMMERGEZ PAS LA BASE DU MIXEUR DANS DE L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE. Utilisez une éponge humide douce avec un détergent doux pour nettoyer la base du mixeur. Sauf la base du mixeur, toutes les parties passent au lave-vaisselle. Vous pouvez également bien rincer et sécher.

Rangement du mixeur

Apres le nettoyage, remontez l'assemblage de lame pour ouvrir le bord du flacon, puis placez dans la base du mixeur. Installez le couvercle sur l'autre bord du flacon.

Information sur la garantie

Le fabriquant accorde une garantie conformément à la législation de votre pays de résidence (Allemagne : 2 ans), à compter de la date à laquelle l'appareil a été vendu à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de main d'œuvre.

Les réparations sous garantie ne peuvent être effectuées que par un centre de service autorisé. Si vous faites une réclamation dans le cadre de cette garantie, le bon d'achat original (avec la date d'achat) doit être fourni.

La garantie ne s'applique pas en cas de :

- Usure normale.
- Utilisation incorrecte, ex : surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés.
- Utilisation de force, dégâts provoqués par des influences extérieures
- Dégâts causés par le non-respect du manuel d'utilisation, ex : connexion a une prise secteur non approprié ou non-conformité avec les instructions d'installation.
- Appareils complètement ou partiellement démontés.

Mise au rebus de ce produit

Cette marque indique que, au sein de l'UE, ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres produits ménagers. Pour prévenir les dommages éventuels sur l'environnement ou la santé humaine causés par une élimination non-contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour rendre votre appareil usagé, veuillez utiliser le système de collecte et de récupération ou contactez le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent emmener ce produit dans un lieu ou il sera recyclé de manière à protéger l'environnement.

Service

Pour toute question, contactez le service clientèle Trebs :info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, Nederland, Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Recette

Ingurgitez votre dose de fruits et de vitamines quotidienne, mais plutôt que de le faire en mangeant, faites-le en buvant !

« Les smoothies »

Les smoothies sont une nouvelle tendance diététique. Ce sont des fruits entiers ayant été broyés en purée. Le jus des fruits leur donne une texture crémeuse et liquide à la fois. Les vrais smoothies ne contiennent pas d'additifs et sont fabriqués à partir de fruits frais uniquement.

Ils représentent une solution idéale pour tous ceux qui n'ont pas le temps de manger une quantité suffisante de fruits et de légumes. Il est bien plus rapide de boire sa dose quotidienne de vitamines que d'éplucher et de cuire des carottes.
Les smoothies faits maison sont à la fois délicieux et nutritionnels, surtout s'ils sont faits à partir de fruits bio. L'été est la période idéale pour profiter des smoothies, car la variété des fruits proposés sur les marchés est plus importante.
Les baies donnent aux smoothies un arôme et une couleur remarquables, qui plaisent particulièrement aux enfants. En hiver, les fruits exotiques tels que l'ananas ou la mangue ajoutent une touche délicate aux pommes et poires de la région.
Faites des essais et découvrez votre composition de smoothie préférée. Certains préfèrent les smoothies épais et crémeux à base de banane, d'autres préfèrent une texture plus légère...

Sur les prochaines pages, nous vous proposons quelques « RECETTES DE SMOOTHIE »

- Sans concentré. Sans sucre ajouté.
- Sans agent de conservation. Sans épaississant.

Le goût vrai d'un smoothie !

SMOOTHIE EXOTIQUE

Ingrédients du smoothie

- Citron vert, pelé, découpé, sans pépin.
- Kiwi, mangue, ananas et banane
- Glaçons

Préparation

Lavez et épluchez le citron vert, les kiwis, la mangue, l'ananas et la banane et coupez-les en morceaux. Placez tous les ingrédients et les glaçons dans la cuve et broyez jusqu'à obtenir un mélange lisse. Servez aussitôt.

Conseil : Essayez ce smoothie rafraîchissant avec des glaçons par une chaude journée d'été : il n'y a rien de tel pour étancher la soif.

SMOOTHIE D'ÉTÉ

Ingrédients du smoothie

- Framboises, surgelées
- Pamplemousse, liqueur d'œuf et miel de la forêt

Préparation

Placez les framboises surgelées dans la cuve. Ajoutez le pamplemousse (pelé et découpé en morceaux). Ajoutez ensuite la liqueur d'œuf et le miel à votre convenance. Mixez.

Conseil : Pour faire de ce smoothie un merveilleux dessert, il suffit d'ajouter une demi-banane avant de mixer.

BARON ROUGE

Smoothie avec fruits rouges

Ingrédients du smoothie

- Fraises (surgelées), framboises et groseilles.
- Cannelle, sucre.
- Lait demi-écrémé
- Glaçons

Préparation

Lavez les fruits et retirez les tiges. Placez tous les ingrédients dans la cuve et mixez. A servir dans des verres à cocktail avec une feuille de menthe.

Conseil : Pour obtenir un parfum nouveau, essayez de remplacer les fraises par des grenades.

PUISSANCE VITALE

Smoothie vitaminé

Ingrédients du smoothie

- Carotte de taille moyenne, pelée
- Orange, épluchée, pomme et poire
- Huile d'olive pressée à froid
- Miel

Préparation

Coupez la pomme, l'orange, la poire et la carotte en morceaux et placez-les dans la cuve. Ajoutez l'huile d'olive et mixez. Ajoutez du miel si vous préférez un goût plus sucré.

Conseil : Essayez d'ajouter des glaçons à ce smoothie : c'est une boisson parfait en soirée ou pour récupérer d'une sortie tardive.

CERISE SAUVAGE

Ingrédients du smoothie

- Cerises fraîches
- Yaourt à la vanille
- Lait
- Miel

Préparation

Lavez les cerises à l'eau et dénoyautez-les. Placez ensuite tous les ingrédients dans la cuve et mixez.

Conseil : Laissez reposer ce smoothie une demi-heure au réfrigérateur avant de servir.

SMOOTHIE A LA PECHE

Smoothie léger

Ingrédients du smoothie

- Pêches fraîches
- Yaourt nature
- Sucre ou miel à votre convenance

Préparation

Lavez les pêches, dénoyautez-les et coupez-les en deux. Placez ensuite tous les ingrédients dans la cuve et mixez. Vous allez étonner vos invités par la fraîcheur et le goût du fruit de cette boisson vitaminé!

VITALITE COMPLETE

Le smoothie vitaminé jaune

Ingrédients du smoothie

- Ananas, mangue, pomme et orange
- Huile de soja et glaçons

Préparation
Epluchez l'ananas et coupez-le en morceaux.
Epluchez également la mangue, la pomme et l'orange, coupez-les en morceaux et mixez tous les ingrédients dans la cuve avec les glaçons. A boire aussitôt.

MELON GLACÉ
Smoothie-dessert

Ingrédients du smoothie
- Melon cantaloup, coupé en dé
- Melon d'eau, coupé en dé
- Pastèque, coupée en dé
- Jus d'orange
- Glaçons

Préparation
Epluchez les melons, retirez les pépins, découpez-les en dés et placez-les au congélateur.
Une fois refroidis, placez les morceaux de melon, les glaçons et le jus d'orange dans la cuve et mixez jusqu'à obtenir une boisson lisse. Servez aussitôt dans un grand verre.
Conseil : Marre des desserts habituels ? Essayez un délicieux sorbet au melon. Servez sur des assiettes à dessert garnies de quelques feuilles de menthe.

SMOOTHIE DU PETIT DEJEUNER
Un petit-déjeuner liquide

Ingrédients du smoothie
- Fraises fraîches, pêche, banane mûre
- Yaourt à la vanille
- Lait et sucre

Préparation
Lavez les fruits à l'eau et épluchez la banane. Placez ensuite tous les ingrédients dans la cuve et mixez.
C'est prêt !

Conseil : ce smoothie est encore meilleur en rajoutant 2 glaçons.

SMOOTHIE AUX LEGUMES
Délicieux et sain

Ingrédients du smoothie
- Carotte, branche de céleri et poivron rouge
- Echalote, pommes de terre à l'eau
- Jus de citron et jus de tomate
- Glaçons, Tabasco, sel et poivre

Préparation
Mixez tous les ingrédients dans la cuve. Ajoutez le Tabasco, le sel et le poivre à votre convenance et servez avec la branche de céleri.

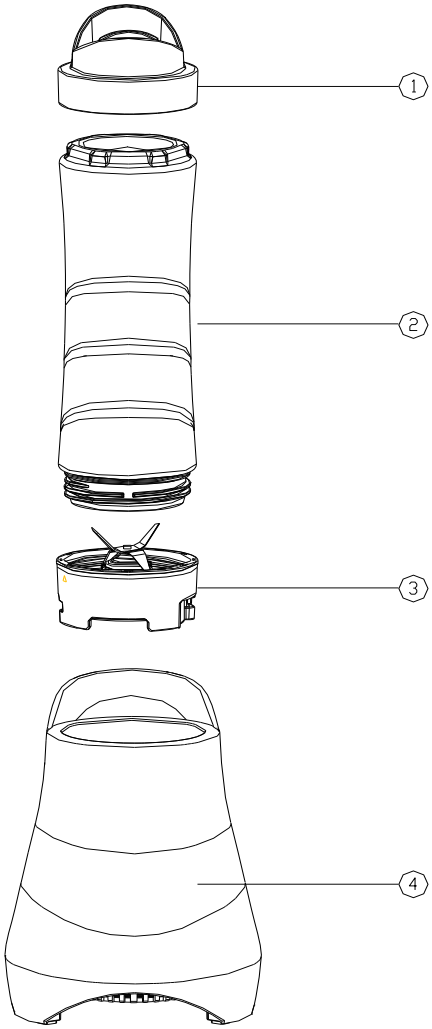
SMOOTHIE DU PETIT DEJEUNER II
Ingrédients du smoothie
- Pêche bien mûre, banane bien mûre, germe de blé
- Flocons d'avoine
- Yaourt à la vanille
- Jus d'orange frais
- Glace pilée

Préparation
Mixez les ingrédients dans la cuve et servez aussitôt. Vous pouvez remplacer le jus d'orange par du lait. La saveur d'un smoothie est accentuée avec de la glace pilée !

SMOOTHIE AU CONCOMBRE
Ingrédients du smoothie
- Concombre, branche de céleri
- Cœurs d'artichaut (en boîte ou en conserve)
- Poivron vert
- Citron vert
- Cresson
- Tabasco, sel
- Glaçons

Préparation
Epluchez le concombre et retirez les graines. Coupez le concombre, le céleri et les cœurs d'artichaut en dés et placez dans la cuve. Mixez avec le poivron vert, la glace pilée et le jus du citron. Ajoutez du Tabasco et du sel à votre convenance au moment de servir. Décorez avec le cresson et des rondelles de citron.

DE)



Eigenschaften und Funktionen

① Trinkdeckel **② Behälter**
③ Messeraufsatz **④ Motorsockel**

Wichtige Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich durch, bevor Sie den Mixer das erste Mal verwenden.
- Dieser Mixer ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Sockel herunternehmen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten bzw. unter Reizarmut leiden, benutzt werden. Personen mit einem Mangel an Erfahrung oder Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder vorherige Einweisung durch eine Person benutzen, die die Verantwortung für alle Beteiligten übernimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild der Ihres Stromnetzes entspricht. Sie finden das Typenschild auf der Unterseite des Motorblocks. Der Mixer darf nur an eine Wechselstromversorgung (~) angeschlossen werden. Der Motor muss ausgeschaltet sein, bevor Sie den Mixer an den Strom anschließen.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Messern, der Entleerung des Behälters und während der Reinigung.
- Dieser Mixer funktioniert nur, wenn die Mixereinheit in den Motorblock eingesetzt wird.
- Vor dem Einschalten des Mixers, stellen Sie sicher, dass die Mixereinheit korrekt zusammengesetzt und in den Motorblock mit aufgesetztem Deckel eingesetzt wurde.
- Der Mixer darf nicht mit einer leeren Mixereinheit (d. h. ohne feste oder flüssige Lebensmittel) betrieben werden.
- Lassen Sie heiße Flüssigkeiten auf eine lauwarm Temperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Mixer füllen.
- Dieses elektrische Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von einem autorisierten Elektriker durchgeführt werden. Inkorrekt ausgeführte Reparaturen können zu Unfällen und Verletzungen des Benutzers führen.
- **Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.**
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör auswechseln bzw. sich bewegenden Teilen des Geräts nähern.
- **Nicht für andere Zwecke verwenden. Es besteht Verletzungungsgefahr bei Missbrauch!**
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus

der Steckdose heraus.

Technische Daten

Spannung / Frequenz: 220 - 240 V, 50/60 Hz, 300 W
Klasse II
Kapazität: 0,6 Liter

Inbetriebnahme

- Nach dem Auspacken des Mixers, waschen Sie alle Teile außer dem Motorsockel in warmem Seifenwasser. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab. Wischen Sie den Motorsockel mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. **TAUCHEN SIE DEN MOTORSOCKEL NICHT IN WASSER.** Seien Sie beim Reinigen des Messers vorsichtig, da sie sehr scharf ist.
- Alle Teile des Mixers müssen vor der Inbetriebnahme gereinigt werden. (Siehe Abschnitt: Reinigung).

Bedienung des Mixers

1. Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Unterlage mit dem offenen Ende nach oben zeigend. Füllen Sie den Behälter (2) mit den gewünschten Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass Ihre Zutaten die 600-ml-Kennzeichnung nicht überschreiten.
2. Befestigen Sie den Messeraufsatz (3) am offenen Ende des Behälters und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.
3. Drehen Sie den Behälter Flasche auf den Kopf. Richten Sie die Pfeile auf dem Messeraufsatz mit den Pfeilen auf dem Motorsockel (4) aus und setzen Sie den Behälter auf den Sockel (4) auf. Mit einer einfachen Berührung beginnt der Mixvorgang. Drücken Sie den Behälter einfach nach unten auf den Sockel (4). Um den Behälter im Sockel für freihändige Bedienung einzurasten, drehen Sie ihn einfach im Uhrzeigersinn. Der Mixvorgang stoppt, sobald Sie entweder den Behälter nach unten in den Sockel drücken oder ihn aus dem Sockel ausrasten.
4. Drehen Sie den Behälter um und stellen Sie ihn auf eine flache Unterlage. Nehmen Sie den Messeraufsatz (3) ab und befestigen Sie stattdessen den Trinkdeckel (1). Nehmen Sie den Behälter einfach mit, um im Laufe des ganzen Tages mit Flüssigkeit versorgt zu bleiben.

TIPP: Wenn Sie Ihr Mixgetränke ausgetrunken haben, waschen Sie den Behälter und verwenden Sie ihn für den Rest des Tages für Wasser oder andere gekühlte Flüssigkeiten.

Hinweis: Für optimale Ergebnisse, geben Sie Ihre Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzu: Flüssigkeiten, frische Zutaten, gefrorene Früchte, Joghurt und Eis.

Tipps zum Mixen

1. Geben Sie Flüssigkeiten zuerst in den Behälter, es sei denn, es wird in Ihrem Rezept anders vorgeschrieben.
2. Schneiden feste Früchte und Gemüse in Stücke, die nicht größer als 2 cm bis 2,5 cm sind.
3. Überfüllen Sie den Behälter nicht. Wenn der Motor stehen bleibt, schalten Sie den Mixer umgehend aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab. Lassen Sie es für mindestens 15 Minuten abkühlen.
4. Entfernt einen Teil der Lebensmittel und fahren Sie fort.
5. Dieser Mixer ist **nicht** geeignet für Kartoffelpüree, Eischnee oder Sahne/Sahneersatzprodukte, feste Teige oder rohes Fleisch.
6. **Bitte beachten Sie**, dass es möglich ist Eiswürfel zu zerquetschen. Aber dann sollten Sie eine kleine Menge Wasser hinzufügen um Schäden am Gerät und die Cups zu vermeiden.

Reinigung

WICHTIG: ZIEHEN SIE VOR DER REINIGUNG DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE HERAUS.
TAUCHEN SIE DEN MIXER NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN. Verwenden Sie einen weichen, feuchten Schwamm mit einem milden Reinigungsmittel, um die Außerseite des Mixers zu reinigen.
Alle Teile mit Ausnahme des Motorsockels sind spülmaschinenfest. Sie können diese Teile einfach abspülen und abtrocknen.

Aufbewahrung des Mixers

Setzen Sie nach der Reinigung den Messeraufsatz wieder zusammen, setzen Sie ihn auf die offene Seite

des Behälters auf und montieren Sie das Ganze auf dem Motorsockel. Befestigen Sie den Trinkdeckel auf dem anderen Ende des Behälters.

Garantieinformationen

Der Hersteller stellt eine Garantie in Übereinstimmung mit den Rechtsvorschriften im Wohnland des Kunden von 2 Jahre, ab dem Tag, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wurde.

Die Garantie deckt nur Defekte ab, die sich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückführen lassen.

Garantiereparaturen dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden. Im Garantiefall muss der Originalkaufbeleg (mit Kaufdatum) eingesandt werden.

Die Garantie gilt nicht in den folgenden Fällen:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Inkorrekte Verwendung – z. B. Überlastung oder Benutzung nicht zulässiger Zubehörteile
- Gewalteinwirkung und Schäden durch externe Einflüsse
- Schäden, die auf Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zurückzuführen sind, z. B. Anschluss an eine unzulässige Stromversorgung oder falsche Aufstellung
- Ein teilweise oder vollständig auseinander gebautes Gerät

Sachgemäße Entsorgung dieses Produkts

Dieses Zeichen bedeutet, dass das vorliegende Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Gehen Sie verantwortlich mit Altgeräten um und geben Sie die verwendeten Materialien in den Wertstoffkreislauf zurück. Dies hilft der Umwelt, sowie der Gesundheit aller. Geben Sie Altgeräte bei Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler bei dem das Gerät gekauft wurde. Dort wird das Gerät dann auf umweltverträgliche Weise entsorgt.

Kundendienst

SERVICE

Der Service in Deutschland wird durchgeführt von:

TREBS Service

Service Center Feuerbach KG

Cornelius Straße 75

40215 Düsseldorf

Tel 0211-381007

Fax 0211-370497

E-Mail: trebs-service@t-online.de

Internet: www.trebs-service.de

CE

Rezepten

Holen Sie sich Ihre gesunde Portion Obst und Vitamine täglich – trinken Sie sie einfach!

„Smoothies“

Smoothies sind der neue Gesundheitstrend. Sie bestehen aus Obst, das zu einem Püree zerkleinert wurde. Der Fruchtsaft verleiht ihnen eine cremige, aber dennoch flüssige Beschaffenheit. Echte Smoothies haben keine Additive und werden nur aus frischen Früchten zubereitet.

Sie sind ideal für alle, die nicht genug Zeit haben, ausreichend Obst und Gemüse zu essen. Das Trinken Ihrer täglichen Vitamindosis ist schneller, als Karotten erst zu schälen und dann zu kochen. Selbstgemachte Smoothies schmecken nicht nur gut, sie sind auch sehr gesund. Insbesondere, wenn sie aus frischem Obst aus organischem Anbau zubereitet werden. Der Sommer ist eine gute Zeit, sie zu genießen und auf dem Markt erhalten Sie eine reichhaltige Auswahl an frischem Obst. Beeren geben Smoothies beispielsweise ein wunderbares Aroma und eine schöne Farbe und sind auch gerade bei Kindern besonders beliebt. Im Winter werten exotische Früchte wie Ananas oder Mango mit einem feinen Geschmack die heimischen Äpfel und Birnen auf. Experimentieren Sie und finden Sie Ihren eigenen Lieblings-Smoothie-Mix. Einige mögen Ihre Smoothies cremig und bananendick, andere etwas leichter.

Auf den nächsten Seiten finden Sie einige „SMOOTHIE-REZEPTE“

- Kein Konzentrat – kein Zucker
- Keine Konservierungsmittel – keine Dickungsmittel

So muss ein Smoothie schmecken!

SMOOTHIE EXOTIC

Smoothie Zutaten

- Limonen, geschält, gewürfelt, ohne Kerne
- Kiwi, Mango, Ananas und Banane
- Eiswürfel

Zubereitung

Waschen und schälen Sie die Limonen, Kiwis, Mango, Ananas und Banane und würfeln Sie sie. Geben Sie alle Zutaten und die Eiswürfel in den Mixbecher und mixen Sie Ihren Smoothie.
Sofort servieren.

SUMMER SMOOTHIE

Smoothie Zutaten

- Himbeeren, gefroren
- Grapefruit, Eierlikör und wilder Honig

Zubereitung

Geben Sie die gefrorenen Himbeeren in den Mixbecher. Geben Sie die Grapefruit (geschält und gewürfelt) hinzu. Dann geben Sie den Eierlikör und den Honig nach Geschmack hinzu. Mixen.

Tipp: Dieser Smoothie ist ebenfalls ein schmackhaftes Dessert, wenn Sie vor dem Mixen eine halbe Banane dazugeben.

RED BARON

Smoothie mit roten Früchten

Smoothie Zutaten

- Erdbeeren (gefroren), Himbeeren und rote Johannisbeeren.
- Zimt, Zucker
- Milch, 0,5 % Fett
- Eiswürfel

Zubereitung

Waschen Sie die Früchte und entfernen Sie die Stiele. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie gut. Eiskalt in einem Cocktailglas mit einem Blatt Minze servieren.

Tipp: Versuchen Sie Granatäpfel anstatt Erdbeeren für einen interessante neuen Geschmack.

VITAL POWER

Smoothie Zutaten

- Mittelgroße Karotte, geschält
- Orange, geschält, Apfel und Birne
- Kalt gepresstes Olivenöl
- Honig

Zubereitung

Schneiden Sie Apfel, Orange, Birne und Karotte in Stücke und geben Sie sie in den Mixbecher. Geben Sie das Olivenöl hinzu und mixen Sie. Geben Sie Honig dazu, wenn Sie es süßer mögen.

WILD CHERRY

Smoothie Zutaten

- Frische Kirschen
- Vanillejoghurt
- Milch
- Honig

Zubereitung

Waschen Sie die Kirschen unter fließendem Wasser und entkernen Sie sie. Dann geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher.

PEACH SMOOTHIE

Smoothie Zutaten

- Frische Pfirsiche
- Naturjoghurt
- Zucker oder Honig nach Geschmack

Zubereitung

Waschen Sie die Pfirsiche, nehmen Sie die Steine heraus und halbieren Sie sie. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher. Ihre Gäste werden erstaunt sein, wie frisch und fruchtig dieser Vitamindrink schmeckt .

TOTAL VITAL

Smoothie Zutaten

- Ananas, Mango, Apfel und Orange.
- Keimöl und Eiswürfel

Zubereitung

Schälen und würfeln Sie die Ananas. Schälen Sie außerdem die Mango und schneiden Sie sie in Stücke, würfeln Sie Apfel und Orange (geschält), dann mixen Sie alles zusammen mit Eiswürfeln im Mixbecher. Sofort trinken.

FROZEN MELON
Dessert-Smoothie

Melonen-Smoothies eignen sich besonders als Desserts und Kinder lieben sie …

Smoothie Zutaten
- Buttermelone, gewürfelt
- Honigmelone, gewürfelt
- Wassermelone, gewürfelt
- Orangensaft
- Eiswürfel

Zubereitung
Schälen Sie die Melonen, entfernen Sie die Kerne und stellen Sie sie gewürfelt in den Gefrierschrank. Dann geben Sie die Melonen zusammen mit den Eiswürfeln und dem Orangensaft in den Mixbecher. Mixen Sie die Zutaten cremig. Sofort in einem hohen Glas servieren.

BREAKFAST SMOOTHIE
Das flüssige Frühstück

Smoothie Zutaten
- Frische Erdbeeren, Pfirsich, reife Banane
- Vanillejoghurt
- Milch und Zucker

Zubereitung
Waschen Sie das Obst unter fließendem Wasser und schälen Sie die Banane. Dann geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher, einschalten und mixen. Fertig!

Tipp: Kühlen Sie den Frühstücks-Smoothie mit 2 Eiswürfeln für noch besseren Geschmack!

GEMÜSE-SMOOTHIE
Schmackhaft und gesund

Smoothie Zutaten
- Karotten, eine Stange Sellerie und rote Paprikaschoten,
- Frühlingszwiebel, gekochte Kartoffeln,
- Zitronen- und Tomatensaft,
- Eiswürfel, Tabasco, Salz und Pfeffer

Zubereitung
Mixen Sie alle Zutaten im Mixbecher. Schmecken Sie mit Tabasco, Salz und Pfeffer ab und servieren Sie mit einer Stange Sellerie.
BREAKFAST SMOOTHIE II

Smoothie Zutaten
- Reifer Pfirsich, reife Banane, Weizenkeime
- und Haferflocken
- Vanillejoghurt
- Frischer Orangensaft
- Zerstoßenes Eis

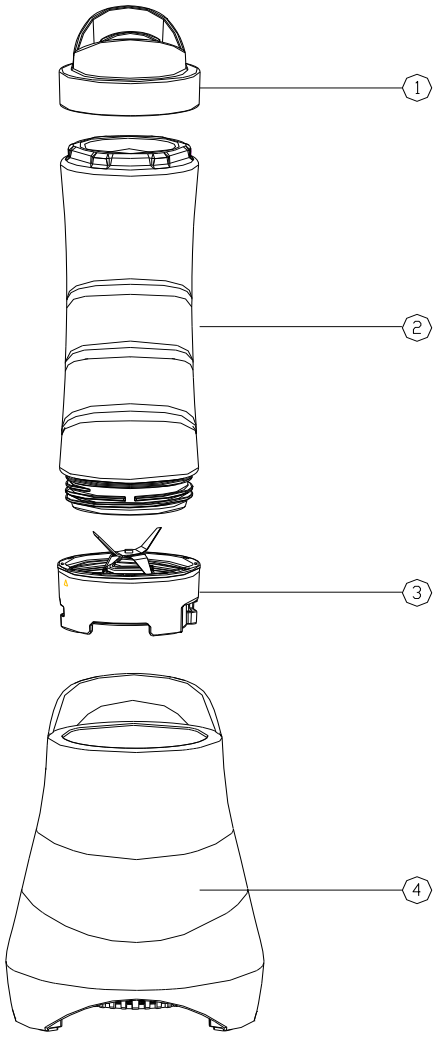
Zubereitung
Mixen Sie alle Zutaten gründlich im Mixbecher, dann sofort servieren.
Sie können auch fettarme Milch anstatt Orangensaft benutzen. Ein Smoothie schmeckt am besten mit zerstoßenem Eis!

CUCUMBER SMOOTHIE
Großartiger Geschmack für Gesundheitsbewusste

Smoothie Zutaten
- Gurke, Stange Sellerie
- Artischockenherzen (aus Dose oder Glas)
- Grüne Paprika
- Limonen
- Etwas Kresse
- Tabasco, Salz
- Eiswürfel

Zubereitung
Schälen Sie die Gurke und entfernen Sie die Kerne. Würfeln Sie Gurke, Sellerie und Artischockenherzen und geben Sie alles in den Mixbecher. Gut mit der grünen Paprika, gestoßenem Eis und Limonensaft mixen. Mit Tabasco und Salz vor dem Servieren abschmecken. Mit Kresse oder Limonenscheiben garnieren.

GB)



Features

①.Drinking Lid **②. Bottle**
③. Blade Assembly **④.Blender Base**

Important safety advice

- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the blender for the first time.
- This blender is intended only for domestic use.
- CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it
- from the stand.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block. The blender is only to be connected to an AC supply (~). The motor must always be switching off before the blender is connected with the mains supply.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the jug and during cleaning.
- This blender only operates if the blending unit has been inserted into the motor block.
- Before switching on the blender, make sure that the blending unit has been assembled correctly and has been inserted into the motor block with the lid attached.
- The blender is not to be operated with an empty blending unit (i.e. without solid or liquid foodstuff).
- Allow any hot liquids to cool to a lukewarm temperature before you pour them into the blending unit.
  This electrical device complies with the relevant safety regulations. Repairs are only to be carried out by an authorized electrician. Improperly carried out repairs can lead to accidents and injury to the user.
- **Do not operate the appliance in dry motion**.
- If the supply cord is damaged, its must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use
- **Do not use for other purpose, it may have injury from misuse**.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.

Technical information

Voltage/frequency: 220-240V~ 50/60Hz (300W)
Class II

Bottle capacity: 0.6 litres

Before first use

- After unpacking the blender, wash everything except the blender base warm, soapy water. Dry thoroughly. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE THE BLADE BASE IN WATER.** Care should be taken when handing the blade, as they are very sharp.
- All parts of the blender are to be thoroughly cleaned before being used for the first time (see Section: Cleaning).

Use your blender

1. Place the bottle on a flat surface with the open end facing up. Fill the bottle (2) with your favorite foodstuff .Be sure not to fill ingredients past the 600mL marking.
2. Fasten the blade assembly (3)on the open end of the bottle. and tune it in clockwise direction until it is locked.
3. Turn the bottle upside down. Line up arrows on the blade assembly to the arrows on the blender base (4), and place the bottle in the blender base (4). With one simple touch blending begins by pressing the bottle down in the blender base(4). To lock the bottle in the blender base for hands-free operation, simply turn the bottle clockwise in the blend base. Blending will stop once you either stop pressing the bottle into the blender base or once you unlock the bottle from the blender base.
4. Turn the bottle over and place on a flat surface. Replace the blade assembly(3) with the drinking lid(1). Take the bottle with you throughout the day to stay hydrated.

TIP: After you've consumed your blended beverage, Wash out the bottle and reuse it throughout the day for water or other cold liquids.

Note: For optimal performance, place desired ingredients in the bottle according to the following order: Liquids, fresh ingredients, frozen fruit, yogurt and ice cream.

Blending Tips

1. Put liquids in the cup first, unless a recipe says otherwise.
2. Cut all firm fruits and vegetables into pieces no larger than 2 cm) to 2.5cm.
3. Don't overload bottle. If the motor stalls, turn the blender off immediately, unplug the unit and let it cool for at least 15 minutes. Then, Remove a portion of the food and continue.
4. This blender will **not** mash potatoes, whip egg whites or substitute dairy toppings, mix stiff dough or grind raw meat.
5. **PLEASE NOTE**: It is possible to crush ice cubes. However you should add a small amount of water to prevent damage to the device and the cups.

Cleaning

IMPORTANT:UNPLUG BEFORE CLEANING. DO NOT IMMERSE THE BLENDER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID. Use a damp, soft sponge with mild detergent to clean the outside of the blender Base. All parts except for the blender base are dishwasher-safe. You can also Rinse well and dry.

Storing Your Blender

After cleaning, reassemble blade assembly to open end of the bottle and then place in the blender base. Snap the drinking lid on the other end of the bottle.

Warranty Information

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, 2 years, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.
The warranty only covers defects in material or workmanship.

The repairs under warranty may only be carried out by an authorized service centre. When making a claim under the warranty, the original bill of purchase (with purchase date) must be submitted.

The warranty will not apply in cases of:

- Normal wear and tear.
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories.
- Use of force, damage caused by external influences.
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains

supply or non-compliance with the installation instructions.
- Partially or completely dismantled appliances.

Correct disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To your use device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling

Service

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands,
Email: info@trebs.nl, Internet: www.trebs.nl

CE

Recipes

Get your healthy portion of fruit and vitamins every day but don't eat it, simply drink it!

Smoothies

Smoothies are the new health trend. They consist of whole fruits that have been blended into a puree. The fruit juice gives them a creamy yet still liquid consistency. Genuine smoothies have no additives and are made using fresh fruits only.

They are ideal for anyone who does not have the time to eat sufficient fruit or vegetables. Drinking your daily dose of vitamins is quicker than peeling and cooking carrots.
Home-made smoothies not only taste delicious, they are also very healthy, particularly if they are made with organic fruit. Supper is a good time to enjoy them as there is a wide range of fresh fruit on the market.
Berries, for instance, give smoothies a wonderful aroma and color, which children find particularly appealing as well. In the winter exotic fruits like pineapple or mango add a delicate flavor to local-grown apples and pears.
Experiment and find your own favorite smoothie mixture. Some prefer their smoothie creamy and banana-thick, others a little lighter in texture.

On the next page you will find few "smoothie recipes"
- No concentrate – no added sugar
- No preservatives – no thickening agents

That's the way a smoothie should taste!

Smoothie exotic

Smoothie ingredients:
- Lime, peeled, diced, without pips
- Kiwi, mango, pineapple and banana
- Ice cubes

Preparation
Wash and peel the lime, kiwi's, mango, pineapple and banana and dice them. Place all the ingredients and the ice cubes in the jar and blend to a smoothie. Serve immediately.

TIP: try this refreshing smoothie with ice cubes on hot summer days.

Summer smoothie

Smoothie ingredients:
- Raspberries, frozen
- Grapefruit, egg liqueur and forest honey

Preparation
Place the frozen raspberries in the jar. Add the grapefruit (peeled and diced). Then add the egg liqueur and honey to taste. Blend.

Smoothie with red fruits

Smoothie ingredients:
- Strawberries (frozen), raspberries and red currants

- Cinnamon, sugar
- Milk, 0.5% fat
- Ice cubes

Preparation
Wash the fruit and remove the stalks. Add all the ingredients to the jar and blend well. Serve ice cold in a cocktail glass with a mint leaf.

Vitamin smoothie
Smoothie ingredients:
- Medium-sized carrot, peeled
- Orange, peeled, apple and pear
- Cold-pressed olive oil
- Honey

Preparation
Dice the apple, orange, pear and carrot and place in the jar. Add the olive oil and bkend well. Add honey if a sweeter taste is desired.

Cherry smoothie
Smoothie ingredients:
- Fresh cherries
- Vanilla yoghurt
- Milk
- Honey

Preparation
Wash the cherries under the tap and remove the stones. Then place all the ingredients into the jar and blend.

Tip: chill the smoothie for about half an hour in the fridge before drinking.

Smoothie light
Smoothie ingredients:
- Fresh peaches
- Plain yoghurt
- Sugar or honey according to taste

Preparation
Wash the peaches, remove the stones, and halve them. Then add all the ingredients to the jar and blend. Your guests will be amazed how fresh and fruity this vitamin drink tastes.

The yellow vitamin smoothie
Smoothie ingredients:
- Pineapple, mango, apple and orange
- Germ oil and ice cubes

Preparation
Peel the pineapple and dice it. Also peel the mango and cut it in pieces, dice the apple and orange (peeled) and then blend all the ingredients in the jar together with ice cubes. Drink immediately.

Dessert-smoothie
Smoothie ingredients:
- Cantaloupe, diced
- Honeydew melon, diced
- Water melon, diced
- Orange juice
- Ice cubes

Preparation
Peel the melons, remove the pips, dice them and place in the freezer to chill. Then add the melon together with the ice cubes and orange juice to the jar and blend until smooth. Serve immediately in a tall glass.

Breakfast smoothie
Smoothie ingredients:
- Fresh strawberries, peach, ripe banana
- Vanilla yoghurt
- Milk and sugar

Preparation
Wash the fruit under the tap and peel the banana. Then place all ingredients into the jar, switch on and blend. Ready!

Vegetable smoothie
Smoothie ingredients:
- Carrot, stalk celery and red bell pepper
- Shallot, potatoes, boiled
- Lemon juice and tomato juice
- Ice cubes, Tabasco, salt and pepper

Preparation
Blend all ingredients in the jug. Add Tabasco, salt and pepper to taste and serve garnished with celery.

Breakfast smoothie II

Smoothie ingredients:

- Ripe peach, ripe banana, wheat germ
- Instant oat flakes
- Vanilla yoghurt
- Fresh orange juice
- Crushed ice cubes

Preparation

Blend all the ingredients thoroughly in the jar and serve immediately. Skimmed milk can be used instead of orange juice. A smoothie tastes best with crushed ice.

Cucumber smoothie

Smoothie ingredients:

- Cucumber, celery stalk
- Artichoke hearts (canned or jarred)
- Green pepper
- Lime
- Little cress
- Tabasco, salt
- Ice cubes

Preparation

Peel the cucumber and remove the seeds. Dice the cucumber, celery and artichoke hearts and add to the jug. Blend well with the green pepper, crushed ice and the juice from the lime. Add Tabasco and salt to taste when serving. Garnish with cress and lime slices.